

Kandidatin / Kandidat: ..........................................................................

|  |  |
| --- | --- |
| 07.30 | **Eintreffen im Birch** > umziehen und sich ausrüsten |
| 07.45 - 08.00 | **Begrüssung durch den Qualifikationsleiter 1, Küchenrundgang, Arbeitsplatz einrichten** |
| 08.00 – 08.45 | **Qualifikationseröffnung, Expertenzuteilung, Begrüssung**  Arbeitsplan erstellen  Rezepte bereitstellen  Fragen stellen |
| 8.45 | **Arbeitsaufnahme in der Küche (alle gleichzeitig)**  Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten in der Küche |
| Wann mache ich Was in der Küche? (Vorspeise/Suppe, Hauptgang, Süssspeise) | |
|  |  |
| **11.00-11.15** | **Schicken der kalten Vorspeise oder Suppe (4 Einzelportionen)** |
| **11.15-11.35** | **Schicken des Hauptganges (4 Teller)** |
| **11.35-12.00** | **Schicken der Süssspeise und des Kleingebäcks (4 Teller)** |
| 12.00-12.15 | Posten aufräumen, Lebensmittel korrekt versorgen (wird bewertet!) 12.15 QV Ende |